



TENUTA LILIANA

Salento Igp Cabernet Sauvignon

Vendemmia: 2022

Uvaggio: Cabernet Sauvignon

Bottiglie prodotte: 20.000

Prezzo allo scaffale: € 65,00

Azienda: [Tenuta Liliana](#)

Proprietà: famiglia Intiglietta

Enologo: Andrea Fattizzo, Carlo Ferrini

Ogni contrada porta il nome sul pilastro in tufo che sorreglia il cancello, a sua volta guardiano delle vigne, quasi fossero dei "clos". Siamo a Parabita, nell'assolato Salento di Tenuta Liliana. Mentre camminiamo le vigne, dislocate in un raggio di 5 chilometri dalla cantina, il cielo splende di azzurro e il vento soffia. Andrea Fattizzo, enologo e responsabile tecnico, ci spiega le diversità di ogni vigneto. Partiamo da Contrada Mitrano, la più vicina al mare (circa 500 metri) con vigne di 6 anni su terreni limoso-tufacei: i profumi della macchia mediterranea ci accompagnano, il bosco attorno è un esempio di biodiversità, aspetto curato in ogni areale. Ora ecco Contrada Pizziferro, vigne di 3 anni su suoli sabbiosi, con i cipressi sullo sfondo. Contrada Specchia, la vigna più vecchia del 2017, è anche quella più in altitudine, a circa 200 metri, su terreni rocciosi, calcarei e rossi. Al centro si erge un trullo centenario. Le vigne di Contrada Lembo allignano su suoli pietrosi e calcarei e l'ultima parcella, Rischiazzi, vede anche un impianto di alberello. Gli studi sono partiti dai suoli, prima di piantare le barbatelle (con 3 cloni diversi e 3 portainnesti differenti) scelte dal noto vivaista Pierre Marie Guillame, di Cabernet Sauvignon, che dimora in 12 dei 13 ettari vitati. Il vino, da un'accurata selezione delle 5 vigne, è balsamico e fruttato. Il sorso, elegante ed equilibrato, invita alla beva.

(Alessandra Piubello)